FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 08.01.2026

B&B Tarte aux Pommes Normande 12P

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	**10253012**
Société	**Code article**
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4065698004736
Baker & Baker BENELUX BV	29667
Baker & Baker FRANCE SARL	29667
Autres	
Code EAN	4065698004736
Code CN (EU)	1905908000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Tarte aux pommes, aromatisé, surgelée

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie
Pâte sablée avec une garniture aux pommes et une couche de génoise, décorée de morceaux de pommes, glacée à la gelée, surgelée

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Allemagne
Condition physique:	Congelé

CONSIGNES D'UTILISATION

Application				
Décongeler et servir				
Instructions de préparation				
Décongélation:	**Temps:**	12 h	**Température:**	4 - 7 °C
Décongélation:	**Temps:**	6 h	**Température:**	18 - 25 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	1.800 g	1773 - 1827 g	Moyenne de 10 pièces	12 pièces
Poids Par portion:	150 g	130 - 170 g		
Diamètre:	250 mm	245 - 255 mm	Méthode interne	

INFORMATION SENSORIELLE

Décongelé			
Goût:	Pomme, Cannelle	**Odeur:**	Fruité, Cannelle
Aspect visuel:	Rond	**Couleur:**	Jaune d'or, Brun clair
Structure:	Juteux, Compact		

B&B Tarte aux Pommes Normande 12P

Numéro d'article:	10253012	Mise à jour :	08.01.2026

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Pommes (51%); Farine de blé (BLÉ); Sucre; Eau; Graisses végétales: Palme, Coco; Raisins secs; Amidon modifié; Huile de colza; Poudre d'œuf entier (ŒUF); Amidon de blé (BLÉ); Glucose; Sirop de glucose; Levure; Poudre de lactosérum doux (LAIT); Sirop de glucose déshydraté; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Cannelle; Sel; Arôme; Poudre de lait écrémé (LAIT); Épaississant: Gomme Xanthane; Jus de citron concentré; Herbes et Épices: Extrait de curcuma; Protéine de lait (LAIT); Gélifiant: Pectines; Correcteur d'acidité: Citrates de potassium, Citrates de sodium; Acidifiant: Acide citrique; Affermissant: Chlorure de calcium; Extrait de carotte.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	919 kJ	(218 kcal)
Matières grasses:	6,3 g	
dont acides gras saturés:	2,6 g	
dont acides gras mono-insaturés:	2,8 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,8 g	
Glucides:	37 g	
dont sucres:	22 g	
Fibres alimentaires:	1,9 g	
Protéines:	2,6 g	
Sel (Na x 2,5):	0,28 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,1 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,1 g
Minéraux - Sodium:	113,10 mg
Eau:	52,2 g

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)			
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Non	Non	Non
Orge	Non	Non	Non
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Non	Non	Non
Froment khorasan	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Non
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
Noisette	Non	Oui	Oui
Noix	Non	Oui	Oui
Noix de cajou	Non	Non	Non
Noix pécan	Non	Oui	Oui
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Non	Oui	Oui
Noix macadamia/du Queensland	Non	Oui	Oui
Céleri et produits dérivés	Non	Non	Non
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	Non
Sésame et produits dérivés	Non	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Non	Non
Lupin et produits dérivés	Non	Non	Non
Mollusques et produits dérivés	Non	Non	Non

*** Selon le Règlement (UE) n o 1169/2011, seul la concentration d'anhydride sulfureux et de sulfites excédant 10 mg / kg ou 10 mg/ L doit être étiqueté.**

Peut contenir des allergènes

Peut contenir: SOJA, FRUITS À COQUE.
Basée sur l'analyse des risques de l'usine complétée, la documentation fournie à Baker&Baker par ses fournisseurs et la gestion des risques, la présence de certains allergènes sur la ligne de production est évitée.
Par conséquent, les allergènes regroupés dans la classe "peut contenir" sont les seuls pertinents pour le risque de "contamination croisée".

B&B Tarte aux Pommes Normande 12P

Numéro d'article:	10253012	Mise à jour :	08.01.2026

INFORMATION OGM

Ce produit ne contient pas d'ingrédients qui exigent l'étiquetage conformément à la réglementation (UE) 1829/2003 et le règlement (UE) 1830/2003.

DURABILITÉ

Type: Huile de palme **Valeur:** 100 % **Modèle chaîne d'approvisionnement:** Segregation

Supply Chain Model: Segregation. Contient de l'huile de palme certifiée durable. www.rspo.org.
RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-846038

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf):	Oui	**Convient pour l'alimentation cœliaque:**	Non
Convient au régime végétarien (lait):	Non	**Convient aux personnes intolérantes au lactose:**	Non
Convient au régime végétarien (oeuf):	Non	**Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:**	Non
Convient au régime vegan:	Non		

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
Quantité totale de germes:	**/ g**	100 000				ASU L 00.00-88, DIN EN ISO 4833
E. coli:	**/ 1 g**	100				ASU L 00.00-132/2, DIN ISO 16649-2, ASU L 06.00-36, DIN 10110
Moisissures:	**/ g**	1 000				ASU L 01.00-37
Levures:	**/ g**	1 000				ASU L 01.00-37
Bacillus cereus:	**/ g**	1 000				ASU L00.00-25, DIN 10198-1
Staphylococcus aureus:	**/ g**	100				ASU L 00.00-55, DIN EN ISO 6888-1
Salmonella:	**/ 25 g**	Non détectable				ASU L 00.00-20/20a, ISO 6579
Listeria monocytogenes:	**/ 1 g**	100				ASU L 00.00-22/37 °C, DIN ISO 11290-2

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	545 Jrs
Température de stockage:	Congelé: < -18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	3 Jrs
Température de stockage:	Réfrigéré: 2 - 7 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	1 Jrs
Température de stockage:	Ambiante: 15 - 25 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article:	10253012	Mise à jour :	08.01.2026

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution

Poids net:	1,800 kg	**Poids brut:**	1,955 kg	**Nombre de pièces:**	1 Pce

Palette

Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm				
UD par couche:	12 Pce	**Couches:**	26 Pce	**UD par palette:**	312 Pce
Poids net:	561,6 kg	**Poids brut:**	641,144 kg	**Hauteur totale de palette:**	160,60 cm

Emballage primaire

Description:	Assiette à gâteau	**Matière:**	Carton
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	37,9 g		
Couleur:	Noir		
Hauteur:	35 mm		
Diamètre:	285 mm		

Emballage secondaire

Description:	Boîte	**Matière:**	Ondulé
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	112 g		
Couleur:	Blanc		
Longueur (extérieur):	264 mm		
Largeur (extérieur):	264 mm		
Hauteur (extérieur):	56 mm		

Description:	Etiquette	**Matière:**	Papier
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	4,85 g		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	170 mm		
Hauteur:	292 mm		

Code

		Date d'expiration:	Oui		
Nom:	Oui			**Code matière:**	Oui
EAN:	Oui				

Emballage tertiaire

Description:	Film rétractable	**Matière:**	Polyoléfine
Couleur:	Transparent		

Description:	Protection de rive	**Matière:**	Carton
Quantité:	4,0000 PCE		
Poids:	405 g		
Couleur:	Marron		
Longueur:	35 mm		
Largeur:	35 mm		
Hauteur:	1.500 mm		

Description:	Feuille	**Matière:**	Papier
Quantité:	8,0000 PCE		
Poids:	432 g		
Couleur:	Gris		
Longueur:	780 mm		
Largeur:	1.180 mm		

Description:	Film étirable	**Matière:**	LLDPE
Quantité:	0,0000 PCE		
Couleur:	Transparent		
Largeur:	500 mm		

Description:	Etiquette	**Matière:**	Papier
Quantité:	2,0000 PCE		
Poids:	2,70 g		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	148 mm		
Hauteur:	210 mm		

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique

	Présent			Remarques
Détecteur de métal:	Oui			
Ferreux:		**Ø appareil de controle:**	2,5 mm	
Non ferreux:		**Ø appareil de controle:**	3,0 mm	
Inoxidable:		**Ø appareil de controle:**	3,0 mm	

B&B Tarte aux Pommes Normande 12P

Numéro d'article:	10253012	**Mise à jour :**	08.01.2026

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients

Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1905908000	

Tous les produits sont conformes à la législation Européenne, à la législation de ses états membres, ainsi qu'à la législation du Royaume-Uni et de la Suisse.

DÉCLARATION

Ce document est créé par le logiciel QA/ERP. Les étapes obligatoires de validation garantissent que l'information qui est communiquée ici est actuelle et exacte selon notre connaissance le jour de la création et ne nécessite pas de signature. Avec ce document, le client est assuré de disposer de la dernière version actualisée.
Les informations obtenues par un moyen autre que ce système ne peuvent pas être garanties.

Mise à jour : 08.01.2026
Changement: